# All’Istituto d’Istruzione Superiore “N. Moreschi”

Viale S. Mischele del Carso, 25

20144 MILANO

Oggetto: Gara a procedura aperta per l’affidamento in concessione del servizio di ristoro (BAR) presso l’IIS “N. Moreschi” CIG:8027001AC4 - **OFFERTA TECNICA**

Il/La sottoscritto/a nato/a a il

codice fiscale , domiciliato per la carica presso la sede societaria di seguito indicata, nella sua qualità di (*carica sociale)* e legale rappresentante avente i poteri necessari per impegnare la ditta nella presente procedura, con sede legale in , via n. , telefono fax , email

PEC iscritta al Registro delle Imprese di al n. , codice fiscale

partita IVA n.

# OFFRE/DICHIARA

relativamente alla gara in oggetto, quanto di seguito indicato:

1. **Relazione tecnica**

|  |  |
| --- | --- |
|  | descrizione |
| **presentazione e descrizione dell’offerente** |  |
| **progetto di allestimento** dei locali e spazi da utilizzare  per il servizio di ristoro |  |
| **personale** - Descrizione della struttura organizzativa ed operativa che si intende utilizzare per garantire l’esercizio delle attività oggetto della concessione. Si dovranno indicare i seguenti aspetti: modello della struttura organizzativa; modello della struttura operativa; modalità di coordinamento tra le funzioni/figure professionali; flessibilità e adattamento della struttura; dimensionamento della struttura organizzativa e della struttura operativa; formazione del personale operativo; pianificazione del personale, con riguardo agli orari di presenza e alle modalità con cui si intende ottimizzare le risorse. |  |
| **servizi innovativi offerti –** Descrizione dei servizi accessori che si obbliga ad attuare, finalizzati al conseguimento dei seguenti obiettivi: semplificazione e riduzione del tempo necessario per l’ordinazione di cibi e bevande; semplificazione e riduzione dei tempi di pagamento. |  |

## Proposte migliorative/offerte

1. per i prodotti offerti (di qualità superiore, di agricoltura biologica, prodotti freschi, ecc.), per i materiali impiegati; verrà assegnato il massimo punteggio nel caso si propongano prodotti del mercato equosolidale e/o biologici. Per l’assegnazione di tale punteggio la ditta dovrà dimostrare di aver acquistato i prodotti di cui sopra da un’azienda del mercato equo – solidale e/o biologico con data non superiore a sei mesi dalla data del presente bando (fatture di acquisto)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Denominazione** | **Marca** | **Caratteristiche** |
|  |  |  |
|  |  |  |

1. buffet offerto per la festa dei diplomati a fine anno scolastico o altro festeggiamento con torta e bevande incluse:
2. merenda e bevanda calda/fredda a ciascun studente in occasione di attività sportive d’Istituto:
3. prodotti offerti a filiera corta. Per l’assegnazione di tale punteggio la ditta dovrà dimostrare di aver già acquistato i prodotti di cui sopra da un’azienda del territorio con data non superiore a sei mesi dalla data del presente bando ( fatture di acquisto):

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Denominazione** | **Marca** | **Caratteristiche** |
|  |  |  |
|  |  |  |

1. migliorie strutturali ai due punti bar (indicando il valore di investimento):
2. eventuali ulteriori proposte per una migliore funzionalità ricettiva dell’utenza scolastica (indicando il valore di investimento) :

## Progetto di gestione

* + Referenze per l’esperienza pregressa e per le gestioni similari presso Istituti Scolastici, del legale rappresentante o dell’amministratore:

attività svolta dal al presso l’Istituto

sito nel comune di via n

attività svolta dal al presso l’Istituto sito nel comune di via n

* + Piano di sanificazione (piano dettagliato sulle modalità di pulizia e sanificazione degli ambienti e delle attrezzature e sulla relativa periodicità):
  + che l’impresa (specificare <*possiede>* o <*non possiede>*)la Certificazione ISO 9001

# L’offerta gastronomica è formulata considerando l’utilizzo di materie prime di alta qualità e di stagione per gli alimenti di origine vegetale, in special modo prodotti biologici e prodotti in possesso di marchi di qualità (DOP, IGP). Il servizio segue i seguenti principi:

* + impiego prevalente di ingredienti freschi e di ortaggi di stagione;
  + somministrazione unicamente di pane fresco di giornata;
  + fornitura unicamente di frutta fresca e di stagione di prima scelta;
  + limitato utilizzo di prodotti congelati/surgelati. L’utilizzo di tali prodotti sarà evidenziato nell’elenco degli ingredienti. Per tali prodotti sarà rispettata la c.d. “catena del freddo”.

Il sottoscritto dichiara, altresì, che le caratteristiche dei prodotti offerti hanno almeno le caratteristiche obbligatorie richieste nei documenti di gara e di seguito riportate:

|  |  |
| --- | --- |
| **PRODOTTO** | **CARATTERISTICHE OBBLIGATORIE** |
| Pane comune ed integrale a ridotto contenuto di sale | Pane di farina tipo “0”, tipo “1” e integrale di pezzatura 60gr.  Il pane deve essere formato esclusivamente da un impasto composto di farina di grano tenero tipo 0, acqua, sale, ( contenuto non superiore all’1,8%- 1,7% riferito alla farina), lievito vivo (in quantità non superiore all’1 %), preferibilmente con pasta a lunga fermentazione, senza aggiunta di condimenti latte, fecola di patate, olio. Il pane dovrà avere le caratteristiche prescritte dalla legge vigente, privo di additivi e grassi aggiunti (strutto, grassi idrogenati, margarina, burro e qualsiasi altro tipo di grasso).  Deve essere prodotto giornalmente; non è ammesso l'utilizzo e la somministrazione di pane riscaldato o rigenerato. All’analisi organolettica il pane deve mostrare di possedere le seguenti caratteristiche:   * crosta dorata e croccante; * la mollica deve essere morbida, ma non collosa ; * alla rottura con le mani (o al taglio) deve risultare croccante con crosta che si sbriciola |
| Pizza/Focaccia | Prodotta artigianalmente, in laboratori esterni autorizzati con farina di tipo “0 ” e/o di “tipo 1 e di “tipo integrale ”, a lievitazione naturale (con pasta acida o lievito di birra), cotta in forno e trasportata in contenitori chiusi ad uso alimentare.  Ingredienti pizza base: farina, mozzarella di latte vaccino, pomodori pelati o polpa pronta, olio extra vergine d’oliva, lievito madre o di birra, sale. (per la focaccia base sono esclusi mozzarella e pomodoro)  Non è ammesso l ’impiego di additivi e grassi diversi dall’olio d ’oliva extra vergine, nel rispetto del Decreto n ° 209 del 27/2/96 e successive modificazioni (Decreto n °250 del 30/4/98).  Condizioni generali:   * la produzione deve essere di giornata; * la pizza/focaccia non deve presentare zone di sovra o sotto cottura, bruciature, annerimenti, rammollimenti * lo spessore della pasta lievitata deve essere tale da consentire una cottura sufficiente ed uniforme |
| Prosciutto cotto nazionale senza polifosfati né caseinati | Dovranno essere prosciutti di produzione nazionale.  Le forniture dovranno risultare composte da prosciutti provenienti da carni di cosce suine intere della migliore qualità con assenza di polifosfati, caseinati, proteine di soia e glutammati (E 620, E 621, E 622, E 623); non sono consentiti prosciutti ricostituiti.  La produzione, la conservazione, il confezionamento, l’etichettatura ed il trasporto della merce devono essere effettuate a norma di legge ed, in particolare, in conformità alle normative CEE.  La consegna dovrà essere composta da prodotto con almeno 60 giorni di conservazione. All’esame organolettico non deve presentare patine esterne né odore sgradevole. Non deve presentare alterazioni di sapore, odore né iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti.  Utilizzo:Eliminare il grasso visibile |
| Prosciutto crudo magro | Provenienti da stabilimenti CEE nazionali, con caratteristiche conformi al D.L. vo 537/92. Deve essere ricavato dalla lavorazione di cosce suine ben mature. La stagionatura non deve essere inferiore ai 10 - 12 mesi e non superiore ai 18 mesi. Se disossato dovrà essere ben pressato e confezionato sottovuoto, di peso non inferiore ai 6 Kg. Alla sezione deve presentare colore rosso chiaro e vivace, con lievissime infiltrazioni di grasso candido tra |

|  |  |
| --- | --- |
|  | le masse muscolari. Il sapore dovrà essere dolce, delicato, moderatamente salato, l'aroma fragrante e privo di odori sgradevoli o anormali. Utilizzo  Non consumare il grasso visibile.  Caratteristiche nutrizionali: la digeribilità del prosciutto crudo comincia ad essere discreta dopo una stagionatura di almeno 8 mesi e diviene ottima tra i 12 ed i 18 mesi per diventare mediocre dopo tale periodo. |
| Bresaola della Valtellina IGP | Prodotto ottenuto da carne di manzo salata e stagionata. E’ ricavata da animali di età compresa tra due e quattro anni. Il prodotto fornito dovrà essere conforme al Regolamento CEE 2081/92.  La “Bresaola della Valtellina” al consumo deve avere le seguenti caratteristiche organolettiche   * consistenza: soda, elastica; * aspetto al taglio: compatto e assente da fenditure; * profumo: delicato e leggermente aromatico; * colore: rosso uniforme con bordo scuro appena accennato per la parte magra; bianco per la parte grassa;   Il confezionamento dovrà essere sottovuoto e non dovranno essere presenti NITRITI, aromi e coloranti nell’elenco ingredienti presenti in etichetta. |
| Cotoletta | Di produzione nazionale e delle marche conosciute.  Le forniture dovranno risultare composte da carni di della migliore qualità con assenza di polifosfati, caseinati, proteine di soia e glutammati (E 620, E 621, E 622, E 623).i.  La produzione, la conservazione, il confezionamento, l’etichettatura ed il trasporto della merce devono essere effettuate a norma di legge ed, in particolare, in conformità alle normative CEE.  La consegna dovrà essere composta con breve tempo di conservazione.  All’esame organolettico non deve presentare patine esterne né odore sgradevole. Non deve presentare alterazioni di sapore e di odore o altri difetti. |
| Tonno in scatola | Il tonno in scatola utilizzato per le insalate e come farcitura, dovrà provenire da lavorazioni di pesce fresco e non congelato (indicato in etichetta), non dovranno essere presenti conservanti ed esaltatori di sapidità (es.: glutammati), potrà essere al naturale in salamoia, oppure con olio solo extra vergine di oliva.  Alla vista dovrà presentare una colorazione chiara e non presentare segni di imbrunimento. |
| Latte | Dovrà provenire da stabilimenti posti sotto il controllo del S.S.N.; dovrà essere fresco di alta qualità e proveniente da zone di mungitura italiana; i contenitori dovranno esporre l’apposito “bollo CEE”.  Il trasporto dovrà avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili e alla temperatura non superiore di +4° C. per il prodotto fresco pastorizzato.  Per il consumo in preparazioni culinarie, potrà essere utilizzato latte a lunga conservazione (UHT) parzialmente scremato o fresco pastorizzato omogeneizzato parzialmente scremato. Per le merende dovrà invece essere utilizzato latte fresco intero pastorizzato di alta qualità. |
| Yogurt | E’ ottenuto da latte pastorizzato fermentato con Streptococcusthermophilus e Lactobacillusbulgaricus, deve avere aspetto liscio, omogeneo, senza separazione di siero. I conservanti e gli inibenti dovranno essere assenti e tale caratteristica dovrà essere presente in etichetta. Il trasporto dovrà avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili e alla temperatura di +2° +4°C.  Le confezioni dovranno riportare ben leggibile la data di scadenza.  La consegna dovrà essere composta da prodotto con almeno 15 giorni di conservazione. |
| Formaggi stagionati | Si consigliano i formaggi a denominazione d’origine (DOP, IGP) e tipici perchè tutelati ciascuno da un proprio Consorzio che garantisce ogni fase di lavorazione e commercializzazione. FONTAL prodotto con latte intero, ASIAGO prodotto con latte |

|  |  |
| --- | --- |
|  | intero, TALEGGIO prodotto con latte intero, EMMENTHAL BAVARESE prodotto con latte intero, BRANZI prodotto con latte intero, ROBIOLA prodotta con latte intero. |
| Mozzarella/fiordilatte | Il prodotto dovrà essere ottenuto da latte intero pastorizzato, fermenti lattici, caglio sale e con dichiarazione “senza conservanti”.  Il trasporto dovrà avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili. Le confezioni dovranno portare ben leggibile la data di scadenza.  La consegna dovrà essere composta da prodotto con almeno 15 giorni di conservazione. |
| Olio extra vergine di oliva | Le forniture dovranno essere conformi a quanto stabilito da Regolamento CEE 2568/91 dell’ 11 luglio 1991 e successive modifiche.  Il grado di acidità non deve superare l’ 1% del peso.  Si consiglia l’utilizzo dell’olio extra vergine d’oliva spremuto a freddo.  Le confezioni potranno essere da litro, dotate di buona chiusura o da 5 litri. Si dovranno prendere delle precauzioni di stoccaggio, esempio:   * conservare l’olio al riparo da fonti di calore * al riparo da luce diretta * in luogo fresco * mantenere sempre chiusa la bottiglia o la lattina se la confezione è stata parzialmente consumata * in caso di utilizzo di lattine da 5 litri, il travaso deve essere effettuato in bottiglie in vetro scuro di buona chiusura. La consegna dovrà essere composta da prodotto con almeno 1 anno di conservazione. |
| Ortaggi e frutta | Devono essere di produzione italiana e di stagione.  Non sono consentite né primizie né tardizie, né prodotti provenienti da paesi extraeuropei. I limiti dei fitosanitari devono essere rigorosamente compresi nei limiti previsti dalla legislazione vigente, e si dovrà inoltre richiedere al fornitore certificazione fitosanitaria e certificazione agronomica dei trattamenti sul campo dei prodotti consegnati.  I pomodori da insalata devono essere maturi in modo omogeneo non devono risultare mai completamente rossi o completamente verdi e adatti a essere consumati nello spazio di due o tre giorni.  La frutta deve essere intera, pulita, al giusto punto di maturazione e non presentare muffe o grinzosità della pelle. |
| Acqua Minerale | L’acqua in vendita dovrà essere oligominerale con un contenuto in sali minerali (residuo fisso) non superiore ai 500 mg/l, in bottiglie in PET per la vendita al pezzo e, possibilmente in vetro, per la mescita al bicchiere. |
| Caffè Espresso (macchiato, cappuccino, decaffeinato) | La miscela di caffè utilizzata dovrà essere 100% Arabica o Arabica-robusta in proporzione almeno 60%-40% (dose da 6/7 gr. per singolo caffè) da macinatura fresca. Le varianti macchiato e cappuccino preparate con aggiunta di latte fresco possibilmente riscaldato una sola volta con la lancia del vapore. |
| Brioches/Krafen | Dovranno essere freschi da forno, farciti e vuoti, prodotti con farina tipo “0” o integrale, uova, lievito, zucchero e prive di qualunque additivo, grassi idrogenati, margarine, strutto e conservanti.  Sono consentiti prodotti surgelati precotti purché provenienti da lavorazioni artigianali e nel rispetto delle indicazioni fornite in materia di ingredienti. |
| Succhi di Frutta e Spremute | I succhi di frutta e dovranno contenere il 100% di frutta e non contenere alcun tipo di additivo, zuccheri aggiunti, conservanti, coloranti e aromi; le spremute dovranno contenere il 100% di succo dell’agrume fresco spremuto al momento della richiesta. |
| Piada/Piadina Romagnola | La “Piadina Romagnola” o “Piada Romagnola” è un prodotto a base di farina di grano tenero con aggiunta di acqua, grassi, sale.  Il prodotto all’atto dell’immissione al consumo così ottenuto si presenta di color bianco- avorio con macchie caratteristiche ambrate di varie dimensioni e tonalità sui due lati, e con sapore fragrante e odore caratteristico simile a quello del pane appena sfornato. Esso |

|  |  |
| --- | --- |
|  | può essere immesso in commercio per un consumo immediato, eventualmente avvolto in semplici involucri cartacei non sigillati. Gli ingredienti di base dovranno essere:  Farina di grano tenero;  Acqua: quanto basta per ottenere un impasto omogeneo; Sale: pari o inferiore a 25 grammi;  Grassi: strutto, e/o olio di oliva e/o olio di oliva extravergine fino a 250 grammi. È vietata l’aggiunta di conservanti, aromi e/o altri additivi.  Le farciture dovranno rispettare tutte le prescrizioni previste nel paragrafo ingredienti. La Piadina sostanza secca confezionata deve riportare, al momento dell’immissione sul mercato, i termini massimi di conservazione di seguito riportati: per il prodotto conservato in regime di refrigerazione, 60 giorni; (versioni con farcitura) per il prodotto conservato a temperatura ambiente, 90 giorni |

Il sottoscritto, si impegna in caso di aggiudicazione della concessione, di depositare agli atti dell’IIS N. Moreschi, le schede tecniche/alimentari (ingredienti e marca) di tutti i prodotti in vendita che dovranno essere conformi allo standard qualitativo richiesto. Inoltre le stesse saranno rese evidenti e disponibili alla libera consultazione nei punti di ristoro.

\_ , lì (luogo, data) timbro della ditta - firma per esteso e leggibile